



MENU DEL CAFFÉ



Antipasti

Couvert | 59,90

Azeitonas temperadas, tomate cereja confitado e polvo marinado, acompanhado de Focaccia ou pães artesanais da casa

Burrata | 72,90

Queijo cremoso, tomate cereja confit e pesto de manjericão. Acompanha pão da casa artesanal

Bolinho de bacalhau (6 unids) | 49,90

Batata frita com alecrim ou páprica | 29,90

Bruschetta Tradizionale (4 unids) | 44,90

Tomates frescos picados, manjericão e azeite italiano

Bruschetta Caccio e Peppe (4 unids) | 54,90

Queijo Brie derretido e geleia de pimenta

Bruschetta Funghi Trufado (4 unids) | 59,90

Mix de cogumelos salteados com especiarias e finalizado com azeite trufado

Bruschetta Gongonzola e miele (4 unids) | 53,90

Creme de gorgonzola sob uma generosa camada de mel e hortelã

Bruschetta Parma (4 unids) | 59,90

Tomates frescos picados, presunto parma e azeite italiano

Rolinho de parma recheado (6 unids) | 56,90

Rolinho de presunto parma, recheado com rúcula e tomate seco, acompanha pão artesanal da casa

Bolinho de costela (6 unids) | 52,90

Tiras de mignon grelhada e aceboladas | 78,90

Acompanha creme de catupiry ou gorgonzola e pão artesanal da casa

Funghi Trifolati al tartufo | 52,90

Mix de cogumelos salteados no vinho branco, creme e especiaria ao aroma de trufas, acompanha pão artesanal da casa

Tartare di Mignon Crudo | 84,90

Mignon picado na ponta da faca, mostarda de dijon, picles e especiarias, sob gema de ovo calpina, torradas e chips de batata trufada

Supplì al telefono (6 unids) | 52,90

Bolinho de risotto bolognese recheado com muçarela

Carpaccio de Mignon | 64,90

Lâminas de mignon, molho do chefe, rúcula e lascas de grana padano. Acompanha pão artesanal da casa

Selezione di Antipasti | 79,90

Presunto parma italiano, mortadela italiana com pistache, salame artesanal, queijos, azeitonas marinadas e bruschettas tradicionais, acompanha pão artesanal da casa

Porchetta | 52,90

Porchetta fatiada, acompanha pão artesanal da casa

Insalati

Insalata Caprese | 44,90

Tomates, mussarela de búfala e pesto de manjericão

Insalata di pere e gorgonzola | 59,90

Mix de folhas orgânicas, peras caramelizadas, lascas de queijo gorgonzola, nozes e finalizado com fio de mel

Insalata di burrata e parma | 79,90

Queijo de búfala cremoso, pesto de manjericão, presunto italiano, rúcula orgânica e tomates cerejas confitados

Panini

Caprese | 39,90

Fatias de mussarela de búfala fresca, tomate e pesto de manjericão

Bologna | 39,90

Fatias de mortadela italiana com pistache, pesto de azeitonas pretas e folhas de agrião fresco

Trifolati | 42,90

Ricota cremosa, mix de cogumelos salteados e azeite trufado

Porchetta | 43,90

Porchetta fatiada, tomates frescos temperados, folhas de rúcula e limão siciliano

Parma | 45,90

Fatias de presunto parma, mussarela de búfala fresca, pesto de manjericão, rúcula e azeite italiano

Mignon Speciale | 49,90

Mignon, queijo mussarela, rúcula orgânica, tomates frescos picados ao perfume de alho, manjericão e azeite italiano

Pizza al Taglio

Salsiccia Artigianale | 39,90

Molho de tomate, mussarela, fatias de calabresa artesanal e cebola roxa

Margherita | 36,90

Molho de tomate, mussarela e folhas de manjericão

Do Capo | 42,90

Molho de tomate, mussarela de búfala, presunto Parma, rúcula e lascas de queijo grana padano

Funghi | 41,90

Molho de tomate, mussarela, coberta por mix de cogumelos

Caccio e Pepe | 42,90

Molho de tomate, mussarela, fatias de queijo brie e geleia de pimenta

Dolce

Cannoli | 12,90

Pistache, Glaudia, Doce de Leite, Limão Siciliano, Frutas Cristalizadas

Torta de Frutas Silvestre | 24,90

Massa sablée, creme diplomata e frutas silvestres

Brigadeiro | 7,90

Vinho do porto, pistache

Carolina de Pistache | 9,90

Massa pâté a choux e creme de pistache italiano

Panna Cotta | 29,90

Creme de baunilha com calda de frutas silvestres

Torta de Limão | 19,90

Massa sablée, chocolate branco e merengue italiano

Torta de Chocolate com Ganache de Laranja | 25,90

Massa pâté a choux, cointreau, geleia de laranja, ganache de chocolate meio amargo e physalis

Esfera de Chocolate | 29,90

Mousse de chocolate meio amargo, frutas silvestres e biscuit de amêndoas ao rum

Pudim | 22,00

Leite, glândula e pistache

Tiramissu | 31,90

Creme de mascarpone, biscoito champagne, café e raspas de chocolate meio amargo

Eclair | 16,90

Glaudia ou creme de vanília

Petit Gateau | 36,90



MENU DEL CAFFÉ

Acompagnamento caffé

Pão de Queijo | **6,90**
 Manteiga ou geleia adicional | **3,90**
 Pão da Casa com Manteiga ou Geleia | **9,90**
 Bolo do Dia (fatia, consultar sabores) | **7,90**
 Fruta do Dia | **10,90**
 Iogurte com Granola | **15,90**
 Pão na Chapa com Manteiga | **9,90**
 Ovo Frito (2 unids, acompanha pão da casa) | **13,90**

Pão com Requeijão na Chapa | **16,90**
 Ovo Mexido | **19,90**
 (2 unids, acompanha pão da casa)
 Misto Quente (queijo e presunto) | **19,90**
 Pão com Queijo Branco | **19,90**
 Bauru (queijo, presunto e tomate) | **22,90**
 Croissant com Manteiga | **16,90**
 Croissant com Nutella | **26,90**
 Pão ½ Requeijão e ½ Nutella | **24,90**

Croque Monsieur | 46,90
 Fatias de pão brioche, queijo, presunto, creme bechamel, parmesão ralado, tudo levado ao forno até gratinar e acompanha salada mix de folhas com tomates cerejas

Croque Madame | 51,90
 Fatias de pão brioche, queijo, presunto, creme bechamel, parmesão ralado, tudo levado ao forno até gratinar, para finalizar é servido sob um ovo poche e acompanha salada mix de folhas e tomates cerejas

Bevande Calde

Bebidas quentes

Espresso (illy) | **9,90**
 Ristretto (dose italiana curto) | **9,90**
 Carioca | **9,90**
 Doppio (duplo) | **13,90**
 Romano (com raspas de limão) | **10,90**
 Con Panna (Chantilly) | **12,90**
 Chá (consulte sabores) | **10,90**

Macchiato (manchado com creme de leite)
 Pequeno **11,90**
 Grande **14,90**
Latte (espresso com leite)
 Pequeno **11,90**
 Grande **14,90**
Cappuccino Italiano
 Pequeno **12,90**
 Grande **15,90**

Cappuccino Verace
 (chocolate ao leite, espresso, leite, crema e pó de cacau)
 Pequeno **15,90**
 Grande **19,90**

Mocha | 20,90
 Calda de chocolate, espresso, leite e crema

Cioccolato | 20,90
 Chocolate, leite, crema e cacau em pó

Bevande Freddde

Bebidas frias

Água com ou sem gás | **8,90**
 Refrigerante (exceto especiais) | **9,90**
 Sucos Naturais | **16,90**
 Laranja, limão, melancia, abacaxi e maracujá
 Suco de Uva Integral | **17,90**
 Soda Italiana (consulte sabores) | **19,90**

Affogatto | 25,90
 1 bola de sorvete de creme com uma xícara de café espresso italiano
Sucos Especiais | 19,90
 Limão, couve, abacaxi e gengibre
 Abacaxi, limão, morango e hortelã
 Laranja, melancia, limão e gengibre
Affogato com Amaretto | 26,90
 1 bola de sorvete de creme com uma xícara de café espresso italiano e acompanha amaretto

Affogatto com Licor Bayles | 29,90
 1 bola de sorvete de creme com uma xícara de café espresso italiano e acompanha Licor Bayles

Cappuccino Amendoadado | 23,90
 Espresso, leite, licor de amêndoas, cacau e gelo

Espresso com tônica | 22,90
 Espresso italiano, tônica, monin de limão siciliano

Ice Tea | 22,90
 Chá gelado, limão siciliano, suco de limão, hortelã e gelo

Drinks

Negroni | 44,90
 Gin, Campari e Vermute Rosso
Aperol Spritz | 44,90
 Aperol, espumante brut, águá com gás e rodelas de laranja Bahia
Limoncello Spritz | 44,90
 Licor italiano Limoncello, espumante Brut, soda, limão siciliano
Bellini | 36,90
 Pêssego e prosecco
Rossini | 39,90
 Morango e prosecco
Gin Tônica | 39,90
 Gin e tônica

Gin com Mirtilo | 42,90
 Gin, tônica, monin mirtilo, mirtilo e hortelã
Tangerin | 42,90
 Gin, tônica, monin tangerina e hortelã
Clericot | 119,90
 Espumante, frutas, licor de laranja, soda, vodka, cointreau e gelo
Sangria | 119,90
 Vinho tinto, frutas, soda, vodka, cointreau e gelo
Long Necks | 15,90
 Heineken | Stella Artois | Budweiser | Malzebier | Heineken 0%

Caipirinha Pinga | 29,00
Caipirinha de Vodka Importada | 39,90
Caipirinha de Vodka | Seleta | Salinas | 32,00
Caipirinha Saquê | 35,90
Therezópolis Gold | 22,90
Therezópolis Weiss | 24,90
Verace Pilsen | 27,90
Verace King Cross | 30,90
Chopp Claro Heineken | 15,90
Tinto Nacional (Taça) | 21,00